

Tierhaltung

Schweinehaltung

In diesem Jahr werden auf dem Betrieb 50 Ferkel artgerecht aufgezogen und von Oktober - März geschlachtet. Die reinrassigen Pitrainschweine sind sehr mager und mit ihren großen Schinken sehr gut für die Fleisch- und Wurstherstellung geeignet.

Alle unsere Schweine liegen auf Stroh und werden mit hofeigenen Getreideschrot aus Gerste, Weizen und Futtererbsen gefüttert. Je nach Jahreszeit wird noch frisches Klee gras oder Futterkartoffeln gefüttert.

Die Zerlegung und Verarbeitung zu Fleisch und versch. Wurstspezialitäten übernimmt mein Bruder - Metzgermeister Matthias Hellmeister direkt in seiner Wurstküche in der Herrbornstraße. Je nach Jahreszeit wird noch frisches Klee gras oder Futterkartoffeln gefüttert.

Vordern Sie unsere Fleischliste an!

Rinderhaltung

Unsere Rinderherde besteht zur Zeit aus ca. 30 Stück Fleckvieh Kühen mit Kälbern und Bullen zur Fleischvermarktung. Alle Tiere werden artgerecht auf Stroh im offenen Stall gehalten und stehen von Ende April bis Ende November auf unseren hofeigenen Weiden in der Gemarkung Gau-Algesheim.

Das komplette Futter wird selbst erzeugt und besteht aus Gras, Heu, Kleesilage, Stroh und Futterkartoffeln. Die Kälber bekommen außer Milch noch Getreideschrot.

Wir haben 2 Mutterkuhherden mit je einem eigenen Deckbull. Die Kälber werden meist, ohne fremde Hilfe, direkt auf der Weide gebohren und sofort von der Mutter mit Milch versorgt. Zwillingsgeburten sind in den letzten Jahren keine Seltenheit gewesen.

Die größten Fleischbullen werden ab Ende Oktober bis Ende April geschlachtet und von meinem Bruder, Metzgermeister Matthias Hellmeister, zerlegt und zu Fleisch und Wurst verarbeitet.

Lassen Sie sich diese Qualität nicht entgehen und bestellen Sie sofort!

Gänse

Weihnachtsgänse werden seit 2 Jahren bei mir an der Halle im Freiland auf saftigen Wiesen gehalten. Die Küken kommen im April auf den Hof. Sie laufen das ganze Jahr draußen herum und fressen Gras und unsere hofeigene Getreidemischung.

Sie werden zwischen 5 - 6,5 KG schwer und pünktlich zum Weihnachtsfest geschlachtet und küchenfertig hergerichtet.

Probieren Sie dieses vorzügliche Fleisch - ein Genuss, bestellen Sie schon heute!